

# Cebollas Sofritas y Sandwich de Carne a Parrilla

**Sirve:** 96 Porciones

96 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Cebollas, amarillas, cortadas en rodajas finas	5 lb	
Pimientos dulces, cortados en rodajas finas	1 lb	
Filetes de carne, 2.7 oz	96 filetes	
Pan crujiente, cortado en rodajas de ¾"	96 panes	
Pimienta	al gusto	
Sal	al gusto	
Pimentón (paprika)	al gusto	

## Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	436	
Grasa total	28.3 g	
Proteinas	18.7 g	
Carbohidrato	26.7 g	
Fibra dietetica	2.9 g	
Grasa saturada	10 g	
Sodio	344 mg	

## Preparación

1. Sofría las cebollas en aceite hasta que este tiernas y guarden su forma. Agregue los pimientos en los últimos 2 minutos de cocimiento. Mantenga calientes para servir.
2. Para cada porción: Coloque el filete en la parrilla caliente hasta que se formen las marcas de la parrilla en el primer lado. Dele vuelta y continúe cocinando hasta que el filete alcance temperatura de 160°F.
3. Coloque sobre el pan ligeramente tostado y póngale encima ½ taza de la cebolla y pimientos sofritos.